

JA全農ウィークリー

4
面

3-R×ニッポンエール

「ひろしま米粉バウムクーヘン」新発売

(広島県本部・営業開発部)

6面

全農グループブランドヒストリー⑤
ミニトマト「アンジエレ」を全国の食卓へ（園芸部）



全農オリジナルブランドのミニトマト「アンジェレ」(6面)



「秋田ノーザンブレッツRFC」へ秋田県産農畜産物を贈呈(3面)



3-Rとニッポンエールのダブルブランド商品「ひろしま米粉バウムクーヘン」新発売(4面)

2 イオンに「ぎふ清流GAP」 特設コーナー設置(岐阜県本部)

ファミリーマートの「ごちむすび」シリーズに
「ごちむすびとりめし」登場
(全農チキンフーズ(株)・営業開発部)

3 「秋田ノーザンブレッツRFC」へ 県産農畜産物を贈呈(秋田県本部)

「第8回JA葬祭事業経営者セミナー」
開催(くらし支援事業部)

5 JAズームイン(滋賀:JAレーク滋賀)

7 「ニッポンエール 大分県産完熟かぼす」
新発売(大分県本部・営業開発部)

8 「地味弁.com」新レシピ・対談を公開
(米穀生産集荷対策部)

「大分県産完熟かぼすボンディア」発売
(営業開発部・大分県本部)

JAタウンショップ紹介

JA庄内たがわ(山形県)

**Web版JA全農ウィークリーは
こちらから ▶▶▶▶▶▶▶▶▶▶**



<https://www.zennoh-weekly.jp/>



『JA全農トピックス』の
ツイッターはこちらから



News!



イオンにぎふ清流GAP特設コーナー設置

GAP認証済みの農産物をPR販売

岐阜県本部

ぎふ清流GAPの認証を取得した農産物が並んだ特設コーナー



「ぎふ清流GAP」は、岐阜県が2017年に創設した県の農業生産工程管理（GAP）制度を拡充し、国際水準GAPに準拠した評価項目により、昨年11月に始まった県独自のGAP制度です。県本部は消費者の「ぎふ清流GAP」に対する認知を高めようと今回の取り組みを企画し、特設コーナーにはJAにしみの協力のもと、

同制度について分かりやすく解説したパネルやパンフレットなどを設置しました。当日は特設コーナーにJAにしみの管内で生産された小松菜、ミズナ、リーフレタス、千両ナスを並べ、訪れた人は足を止め真剣に吟味していました。東京五輪・パラリンピックを契機にGAPに対する生産者の認知度は高まりましたが、消費者にはまだなじみがありません。県本部は今後も「ぎふ清流GAP」の認知向上に向けた取り組みを行っています。

岐阜県本部はイオンリテール（株）東海カンパニーの協力を受け、9月18～20日はイオンモール各務原店および長久手店で、23～26日はイオンモール大垣店で、売り場の一部に「ぎふ清流GAP」特設コーナーを設け、同制度の認証を受けた農産物のPR販売を行いました。

News!



ファミリーマートの賛沢おむすび「ごちむすび」シリーズに「ごちむすび とりめし」登場

10月5日から全国約1万6600店舗で販売

全農チキンフーズ（株）・営業開発部



福岡県産



「はかた地どり」ロゴ



「さつま若しも」ロゴ

「商品パッケージ」
(イメージ)



「ごちむすび とりめし」
(イメージ)

全農と（株）ファミリーマートは2月に資本提携に基づき業務提携契約を締結し、JAGグループが強みを持つ国産農畜産物の全国供給網を活用した地域色豊かな商品開発に取り組んでいます。ファミリーマートの「ごちむすび」は具材にこだわった賛沢おむすびシリーズで、2020年10月に登場し、累計8800万個を突破した大ヒット商品です。今回は、月替わり目玉商品として「ごちむすびとりめし」が期間限定で登場。「さつま若しも」や「はかた地どり」のモモ肉とムネ肉を使用し、鶏ガラスープ、チキンエキスを入れて炊き上げたご飯は、かむほどに鶏のうま味を感じる「とりめし」です。

全農とファミリーマートは引き続き、地域の特色ある国産農畜産物を活用した商品開発を進めていきます。

全農チキンフーズ（株）が原料供給した「さつま若しも」「はかた地どり（はかた地どり）」を具材に使用する「ごちむすびとりめし」が10月5日、ファミリーマート全国約1万6600店舗で発売されました。



「秋田ノーザンブレッツRFC」へ県産農畜産物を贈呈

地元・秋田の食で応援

秋田県本部

秋田ノーザンブレッツRFCの選手たちと小林県本部



ジャパンラグビートップイーストリーグ開幕に向けて、秋田市で行われた贈呈式では、秋田県本部の小林和久県本部長が「生産者の思いを胸にチーム一丸となつて活躍してほしい」と激励し、同クラブの小山樹基共同主将と齋藤健也共同主将へそれぞれ米俵と豚肉の目録を手渡しました。

小山共同主将は「米と肉

秋田県本部は9月7日、ラグビーフットボールクラブ「秋田ノーザンブレッツ」を地元の食で応援しようと、県産あきたこまち300kgと県産豚肉50kgを贈呈しました。

を力に変えて、よい成績を残したい」、齋藤共同主将は「いつも秋田の食に力をもっている。さらなるパワーアップを目指したい」と意気込みを語ってくれました。

昨年のリーグ戦は新型コロナウイルスの影響で中止となりました。2年ぶりの開催となる今シーズン、同クラブはリーグBからスタートし、リーグAへの昇格を目指します。

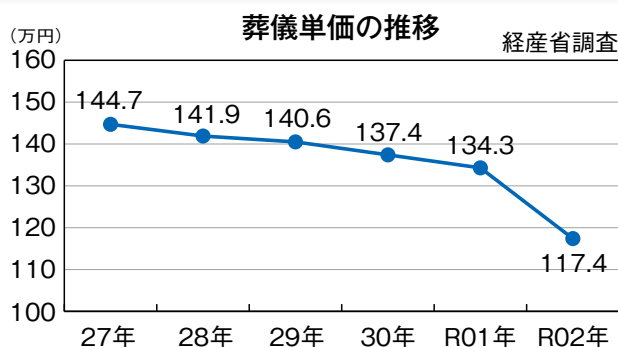
左から小山共同主将、小林県本部長、齋藤共同主将、マスコミキャラクターの「あんべえ」



「第8回JA葬祭事業経営者セミナー」を開催

コロナ禍で大きく変化した事業環境に対応

くらし支援事業部



くらし支援事業部は9月17日、農協流通研究所とオンラインでJA葬祭事業経営者セミナーを開催しました。全国から約70人が参加しました。

コロナ禍により、式の簡略化・小規模化が進んだ結果、葬儀施行単価は大幅に下落し、葬祭事業者に大きな影響を及ぼしています。

こうした環境変化への対応に向け、経営職層を対象に、①JA子会社におけるコ

ロナ禍対策と高シェア確保

の取り組み、②商系専門業者における小規模葬対応と人生100年時代のお客さまとの関わり方、③有識者による感染症対策とご遺族へのグリーフサポートの3講演を行いました。

全農と農流研による葬祭講習会は、コロナ禍により、従来の集合形式からオンラインにシフトしました。受講者の皆さまからは「移動時間がかからない」「実技も理解することができた」などの評価をいただいていることを踏まえ、今後も状況に応じてオンラインと集合形式を併用して開催していきます。

初級講習会に加え、事前相談や司会などの課題別講習会の開催、資格取得に向けた講習会も開催しています。またJAの要請に沿った講師派遣も行っています。

3-R × ニッポンエールダブルブランド商品

「ひろしま米粉バウムクーヘン」新発売!

広島県本部は、耕畜連携・資源循環ブランド「3-R（さんあーる）」と「ニッポンエール」のダブルブランド商品として「ひろしま米粉バウムクーヘン」を発売します。3-Rの魅力を伝えるとともに、本所・営業開発部との連携により、米粉の需要拡大に資することを目的に開発しました。県本部としてニッポンエールマークを付けた初めての商品です。10月14日から県本部直営の農畜産物直売所「とれたて元気市広島店」をはじめ、県内産直市の一部や「Aタウン」などで販売します。

【広島県本部・営業開発部】

箱入りの
ホールタイプ

個包装の
3個セット

個包装
タイプ



3-Rロゴ



ニッポンエール

ニッポンエールロゴ



との初のダブルブランドとして展開します。

バウムクーヘンに使用している「せらにしあきさかり」は、広島県の世羅町で生産された、採卵鶏由来の畜産堆肥を用いた資源循環米です。節減対象農薬と化学肥料（窒素成分）の使用を通常の2割以上削減して作られています。また、鶏の飼料に県産の飼料用米を加えた「広島こめたまご」は、稲作の振興と耕作放棄地の抑制を目指す商品です。

地域の資源を生かして作られた3-R商品を原料に「ひろしま米粉バウムクーヘン」は生まれました。

日本産のたべものに、そしてにっぽんに、3-Rも一緒にエールをおくりまします。

「ひろしま米粉バウムクーヘン」は、3-Rの「循環米」せらにしあきさかりを原料とした米粉と、同じく3-Rの「耕畜連携 広島こめたまご」を使用しています。製粉方法にこだわった米粉と、卵黄でできた生地と卵白でできたメレンゲを最後に合わせる「別立て」製法で、卵のほのかな香りとふんわり軽い食感が特徴です。ラインアップは、カットした個包装タイプ、同タイプの3個セット、ホールタイプの3種類。米粉を100%使用しているので、グルテンの摂取を控えたいという方にもおすすめです。

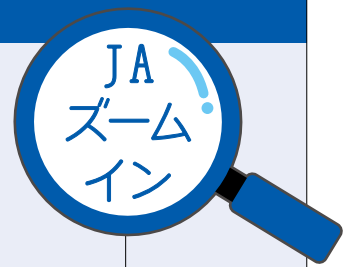
「3-R」は「耕種」と「畜産」が連携する資源循環型の農業



「循環米 せらにしあきさかり」



「耕畜連携 広島こめたまご」



地域農業の維持発展と

地場産米のおいしさを伝えたい

JAレーク滋賀は、2021年4月1日に滋賀県内の8JAが合併して発足



チーム「Lake Sky Otsu」結成

しました。県の中でも大きな消費地を有するとともに、琵琶湖という豊富な水資源とその温和な気候が稲作に適していることから、近江米の産地として農業が盛んに行われています。

広域な管内は多種多様な農業生産基盤を併せ持つことから、地域間連携による農産物の生産拡大・販売力の強化に取り組むため、戦略的な事業展開を企画する営農経済戦略部を設置しています。

農業用ドローン活用の先進地

大津地区を中心に、ドローン（小型無人飛行機）の農業への通年の有効活用を先進的に研究しており、生産

者の作業の省力化に取り組んでいます。今年8月からは、大津北営農経済センターの提案で担い手と連携した「Lake Sky Otsu」チームを結成しました。

高齢化や後継者不足などの課題を抱える中、持続可能な農業を支えるためには、JAと担い手が連携して地域農業の発展に取り組んでいくことが大変重要となり、ドローンによる農作業受委託で担い手の所得向上、経営安定につながるための取り組みを進めています。

県内初の おにぎりドライブスルー 「田舎の元気やおにぎり亭」

栗東地区の「田舎の元気やおにぎり亭」は、栗東産米

JAレーク滋賀 (滋賀県)



概要

令和3年4月1日現在

正組合員数	1万8867人
准組合員数	4万0066人
職員数	1028人
販売品販売高	86億3千万円
購買品取扱高	49億4千万円
貯金残高	6117億7千万円
長期共済保有高	1兆1916億3千万円
主な農産物	米、メロン

コシヒカリを使った握りたてのおにぎりを県内では初となるドライブスルー方式で販売しています。

おにぎり亭の職員が考案・開発した期間限定メニューやお客さまの声を取り入れた具材2種入りの平



「おにぎり亭」の握りたておにぎり

日早朝限定メニュー、から揚げとコロッケがセットになった数量限定の「からコロ」など、具材に工夫を凝らして多彩なメニューを提供し、メニュー開発を常に図って、飽きないメニューと新しさを提供しています。



おにぎり亭の外観



全農グループブランドヒストリー

⑤

生産から販売までを一貫体制で

ミニトマト「アンジェレ」を全国の食卓へ

全農オリジナルブランドのミニトマト「アンジェレ」。アンジェレ事業として、JAグループが生産から販売まで一貫して担う体制で推進しています。また、出荷規格の簡素化による選果作業の軽減や、中心等階級の契約価格での買い取りなど、生産者の持続的な農業経営を支援しています。

【園芸部】

アンジェレ事業の開始

アンジェレは欧州生まれで、ヘタがないデーツ型の品種。糖度が高くゼリー質が少ないため果汁が飛びにくいのが特徴です。

国内生産が始まったのは2012年。まだ同型ミニトマトの流通量が少ない中、アンジェレの将来性に注目し、全農が種苗会社と独占契約を締結し事業化しました。

出荷先をJA全農青果センター(株)以下、青果センターに一元化し、13県域、作付面積1・7haでスタートしました。当初は、ヘタのない外觀が消費者に受け入れられるか懸念がありました。が、良好



な食味、パリッとした食感などが評価され、順調に事業を拡大しています。

事業の拡大と課題への対応

2020年度時点でアンジェレは22県域で栽培され、作付面積46ha、出荷量2851tまで拡大しています。県域直販も開始し、

全国に販売エリアを拡大できたことで消費者の認知も進んでいます。2019年には、さらなるブランドイメージ向上のため、コンセプトやロゴを刷新しました。

一方、作型ことでの生産量の偏り、現地栽培指導員の不足、ライバル品種の増加などの新たな課題も生じています。全農では、①青果センターの販売戦略と生産振興計画との擦り合わせ、②トマトランドでの試験栽培に基づく指導員の育成、③出荷前糖度検査による品質の維持など、各部門が連携して課題克服に努めています。

加工業務向けへの拡販とGAPへの対応

高評価を得ているアンジェレですが、現状は販売の大半が生食向けとなっており、加工・業務向けの供給が少ない状況です。今後の事業拡大を見通す上で、総菜や加工食品原料としての供給チャネルの構築が重要であり、販売担当各署との連携を深めていきます。また、加工・業務向けに要望が高まっている農業生産工程管理(GAP)への対応についても産地と協議を進めています。



ロゴを新しくしたリーフレット

「ニッポンエールプロジェクト」第2弾



「ニッポンエール大分県産完熟かぼす」新発売

全農は2019年から、日本全国の特徴ある農畜産物を原料とした加工品を「ニッポンエール」ブランドとして発売しています。この取り組みを消費者と一緒に盛上げていくこと、21年6月、全国の産地を応援する「ニッポンエールプロジェクト」がスタートしました。10月4日に同プロジェクトの第2弾となる清涼飲料水「ニッポンエール大分県産完熟かぼす」が伊藤園から発売されました。

【大分県本部・営業開発部】

このプロジェクトは「全国から届けられる日本産のたばもの、そしてにっぽんに、ここからエールをおくろう。」というコンセプトの下、全農とメーカー、販売先が協力して、国産農畜産物のPRやキャンペーンなどを展開し、商品を通じて産地を応援していくという活動です。

第1弾では、伊藤園やJA宮崎経済連と連携して、清涼飲料水「ニッポンエール宮崎県産日向夏」を6月に発売しました。約300万本を出荷し、生果が当たるキャンペーンでは応募が1万人を超えるなど、大変好評でした。



現在、農業の現場では、高齢化や人手不足といった多くの課題があります。第2弾の原料である大分県のカボス産地でも、高齢化や人手不足が原因で、カボスが緑色の時期に収穫しきれず、木の上で黄色くなっていました。黄色のカボスは傷みやすく、広域での流通が難しかったため、県内での消費にとどまっていた。

しかし、黄色く色づいた「完熟かぼす」は甘味が増し、酸味がまろやかになるといった特長があります。これを生かし開発した「ニッポンエール大分県産完熟かぼす」は、「完熟かぼす」のまろやかな酸味と爽やかな香りが楽しめる清涼飲料水です。果汁にし、製品化することで、「完熟かぼす」の認知拡大や生果の販売拡大にも貢献したいと考えています。また、特設HPでは産地や生産者の思いを発信し、SNSでは「かぼすと大分ね

ぎしやぶセット」が当たるキャンペーンを企画しています。

9月29日には、伊藤園と大分県農業協同組合、大分県本部、営業開発部の関係者が広瀬勝貞県知事を訪問し、同製品の紹介や試飲を行いました。広瀬県知事は「ニッポンエールプロジェクトは、こうした地域の農産物の新たな価値の創造を後押しする、本県にとっても大変ありがたい取り組みです。」と話しました。



伊藤園と大分県農業協同組合、全農の関係者が広瀬大分県知事(中央)を訪問

開発ストーリーをnoteで公開中



株式会社伊藤園 広域量販店営業本部一部第二課 本部晋太郎 課長(全農担当者)

共同開発の取り組みは、2019年3月の「毎日の健康茶(ティーバッグ)」でスタートしました。その後、第2弾として「濃い健康青汁(粉末)」を発売、21年6月に「ニッポンエールプロジェクト」に参画し、第1弾「宮崎県産日向夏」を発売、そして今回、第2弾「大分県産完熟かぼす」を10月4日に全国発売しました。「完熟かぼす」

は傷みやすく、県外への流通が難しいという課題がありますが、完熟することで爽やかな香りはそのままだに、酸味はまろやかになり非常においしい。その魅力を全国の皆さまにお知らせしたい。その思いで大分の方々のお力をいただき商品化しました。生果の販売拡大にもつながるよう、全力で営業活動に努めてまいります。

組みです。本商品の発売が、カボスの新たな可能性を見だし、知名度向上や生産者の所得向上に寄与するものと期待しています」と話しました。今後「ニッポンエールプロジェクト」ではさまざまな商品を通じて、全国の特徴ある農畜産物の産地を応援する取り組みを進めていきます。

「地味だけどおいしい」
地味弁を作りませんか?

この秋、新しいレシピを紹介

栗原さんと和田さんの対談も公開中

全農は「地味だけどおいしい」地味弁のレシピを、特設ホームページ「地味弁.com」で紹介しています。10月8日、新しいレシピを公開しました。【米穀生産集荷対策部】

「地味弁.com」では、①お米はマスト! ②映え禁止! ③品数は2品程度! ④色は3食程度! ⑤調理時間は10~30分!と、華やかでなくても、手軽でおいしい「地味弁」を定義しています。サイトでは20人の料理家が考案した、70種類以上の地味弁レシピを紹介しています。

この秋にはレシピを追加し、栗原心平

さん、和田明日香さんの2人の料理家によるお弁当にまつわる対談を公開。楽しても食べる人に喜ばれるコツや、思わず共感してしまう「地味弁」エピソードを、3回にわたり掲載します。

特設サイトは
こちら



地味でもおいしい



「大分県産完熟かぼすボンディア」の発売

全農と(株)菊家は、大分の人気洋菓子「ボンディア」と県産完熟カボスのコラボ商品「大分県産完熟かぼすボンディア」を開発し、10月4日から大分・福岡エリアのセブンイレブンで先行発売、10月11日から菊家の直営店などで発売しています。【営業開発部・大分県本部】



カボスは、通常緑色の果実を出荷します。しかし、人手不足などにより収穫が間に合わないと、黄色く熟してしまいます。熟した果実は傷みやすく広域での流通が難しいため、ほとんどが県内の消費でとどまっているのが現状でした。

そこで、国連の定める持続可能な開発目標(SDGs)に基づき、黄色く

熟したカボスの活用方法について菊家と検討し、緑色に比べると甘みが増し、酸味が控えめになる特徴を生かし、同社人気洋菓子のボンディアとのコラボ商品として開発しました。

菊家の開発担当者は「半生菓子と完熟カボスの風味が非常によく、後味も非常にスッキリとした味わいの商品に仕上がりました」と話します。



JA全農のインターネットショッピングモール JAタウン ショップ紹介

JA庄内たがわ

山形県庄内地域の秋に彩りを添える「庄内柿」を紹介する季節となりました。日中は青空に柿のオレンジ色が良く映え、夕方には夕焼けをいっぱい浴びた柿が夕日と共に輝きます。そんな庄内柿は種なし柿の代表格です。

生育期に摘果することで、選抜された果実に十分な養分が行きわたり、糖度の高い柿が収穫できます。

表面は固めで中はシットリ。産地自慢の味覚をぜひ味わってください。

※11月上旬発送予定です。



【秋の味覚】
庄内柿約3.5kg……3000円(税込み)

ご注文は
こちらから



▶ JAタウンはこちらから <https://www.ja-town.com>
▶ お問い合わせは ☐ shop@ja-town1.com